

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 402. Gebackene Hechte in abgeklärter Butter mit gebackener Petersillie.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Regula 402.

Gebackene Hechte in abgeklärter Butter mit
gebackener Petersillie.

Dazu muß man etwas große Hechte nehmen, dieselben etwas abgeschuppt, gerissen und auch das Rückgrad herausgenommen, denn in große Stücke geschnitten, nemlich einen ziemlich großen oder mittelmäßigen Hecht nur in 4 Stücke, denn gleichfalls fein eingefärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet und 3 bis 4 Eyer mit einer steifen Ruthe geschlagen, bis sie recht dicke werden, die Fische darin umgekehrt, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, und denn in einer weiten Casseroll in heißer abgeklärter Butter ausgebacken; wenn die Fische gar sind, so muß man ein paar gute Hände voll reingemachte Petersillie in Bereitschaft haben, das Masse rein ausschwenken, und denn in die heiße Butter werfen, mit der Schaumfelle immer umgeworfen, bis man sieht, daß er rasch und knopprig wird, so ist er gut, denn gleich herausgenommen und auf grau Papier gelegt, auf die Schüssel, worin die Fische sollen, muß man einen umgekehrten Teller oder kleine Schüssel legen, die gebackenen Fische zierlich und hoch darauf anrichten, mit der Petersillie sauber garniren, und halb durchgeschnittene Citronen mit darzwischen oder dabey setzen; so ist es recht und gut.

Regula 403.

Blaue Karpfen naturell.

Die Karpfen werden gerissen, in Stücken geschnitten.